



Himbeer-Charlotte

Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Löffelbiskuits	200 g
Himbeeren, frisch	500 g
Blattgelatine	9 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	800 g
Zucker	150 g
Vanille Zucker	4 TL
Schlagsahne	200 g
Schokoladenstreusel, Zartbitter	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Eine geradwandige Schüssel (ca. 18 cm Ø) oder Springform mit Frischhaltefolie auslegen. Löffelbiskuits dicht an dicht rund um den Rand stellen. Himbeeren waschen, ggf. verlesen und etwa 1 Handvoll beiseitelegen.
2. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer weiteren Schüssel Quark mit 125 g Zucker und Vanillezucker verrühren.
3. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf bei niedriger Stufe ca. 2 Min. schmelzen lassen. 2 EL Quark unterrühren. Diese Masse mit dem restlichen Quark verrühren und kühl stellen.
4. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Mit Himbeeren vorsichtig unter die Quarkcreme heben und Masse in die Form mit den Löffelbiskuits füllen. Zugedeckt im Kühlschrank mind. 3 Std. oder über Nacht fest werden lassen.
5. Vor dem Servieren Himbeer-Charlotte vorsichtig aus der Form auf eine Platte stürzen, Folie entfernen. In einer Schüssel übrige Himbeeren in restlichem Zucker wälzen. Himbeer-Charlotte mit gezuckerten Himbeeren und Schokoladenstreuseln servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	174 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	5 g